

L'ANANAS À L'ÎLE DE LA RÉUNION.

B. AUBERT *

PRÉSENTATION ET QUALITÉS DES ANANAS DE LA RÉUNION

L'ananas 'Victoria' cultivé à la Réunion appartient au groupe Queen. C'est une variété épineuse très répandue dans le sud de l'Océan Indien.

Le fruit présente environ 130 yeux correspondant aux 130 fleurs dont les carpelles se sont soudés pour former un syncarpe. Ces yeux sont plus proéminents que ceux de la variété 'Maingard', ce qui rend l'épluchage un peu plus délicat.

Cette dernière variété connue généralement sous le nom de 'Cayenne lisse' appartient au groupe Cayenne, lequel est sans épine. Elle ne représente que 5 p. cent au plus des surfaces cultivées à la Réunion.

La couleur du 'Victoria' à maturité est jaune d'or avec un liseré vert pâle autour des yeux lorsque le fruit commence à mûrir. La couronne est assez décorative car les feuilles sont bordées d'une frange épineuse teintée de rouge. Les 'Maingard' sont rouge orangé à maturité.

Le poids moyen du 'Victoria' est deux fois moindre que celui de la variété 'Cayenne lisse' en conditions comparables de culture. Par exemple, avec 8 à 9 applications de 2 g d'urée et 3 g de sulfate de potasse en fumure liquide, une plantation de 'Victoria' établie sur paillage plastique donnera en 13-15 mois des poids moyens compris entre 0,900 et 1,300 kg, contre 2 à 3 kg pour l'ananas 'Maingard' (résultats couramment observés à Bassin-Martin).

Dans les régions équatoriales du globe on cultive presque exclusivement l'ananas 'Cayenne lisse'. Or à la Réunion, de même d'ailleurs qu'à Maurice, Madagascar ou en Afrique du Sud, ce fruit n'est pas de bonne qualité durant la période froide de l'hiver austral. Son acidité libre (contrôles effectués sur des fruits récoltés à Bassin-Martin) mesurée en milliéquivalents p. cent (A) se situe alors entre 20 et 25 (ce qui correspond à un pH approchant 3,0), alors que l'extrait sec soluble en p. cent (E) est inférieur à 15 (de 12

à 14). Il en résulte une saveur beaucoup trop acide caractérisée par un rapport E/A voisin de 0,6.

A l'inverse, l'ananas 'Victoria' est de qualité plus constante au cours des saisons puisque son acidité libre dépasse rarement 17 (soit un pH proche de 4,0) et que l'extrait sec soluble en p. cent oscille entre 15 et 18.

Le rapport E/A égal ou supérieur à 1 se traduit par une saveur plus sucrée. L'ananas 'Maingard' n'atteint cette qualité que pendant la période chaude de janvier à mars. En avril-mai, la saveur est tout juste acceptable alors que de juin à novembre elle est franchement désagréable.

Des analyses effectuées au laboratoire de technologie de l'IRFA de Montpellier sur des fruits cueillis 3/4 mûrs au cours de la première semaine du mois de mai 1976 et expédiés par avion, ont montré que la variété 'Victoria' se différencie également sur d'autres points. Son rendement en jus est plus faible, mais elle est plus riche en vitamine C et en saccharose. L'analyse des arômes par la technique des espaces de tête montre une moindre richesse en composés volatils légers (tableau 1).

Cependant la sensation olfactogustative que procure l'ananas 'Victoria' reste meilleure en raison du mélange harmonieux existant entre acidité et richesse en sucres, lequel masque la plus faible teneur en composés volatils.

Enfin si la chair de l'ananas 'Victoria' est moins juteuse, sa consistance croquante n'en n'est pas moins appréciée.

L'ananas 'Victoria' est donc un fruit dont la production doit être destinée plutôt à la consommation en frais. Le calibre se prête mieux aux préparations diverses :

- demi-fruits coupés en deux dans le sens polaire, couronne incluse, et farcis avec de la glace et des tid-bits,
- épluchage en suivant les spirales des yeux pour décorer des corbeilles de fruit ou des sorbets,
- décalotage de la couronne et évidage pour servir les cocktails,
- découpage type melon,
- fruit confit en entier, etc.

* - IRFA - 97488 SAINT DENIS (Ile de la Réunion).

TABLEAU 1 - Analyse de jus d'ananas 'Cayenne lisse' et 'Victoria'
par R. HUET, Laboratoire de Technologie, IRFA, Montpellier.

Analyses chimiques	Cayenne lisse	Victoria
couleur	4/4 rouge orangé	4/4 jaune
rendement en jus	40 %	25 %
extrait sec soluble p. cent	14,8	15,6
pH	3,2	3,6
acidité libre meq p. cent	18,0	15,3
indice formol/10 ml	0,74	0,72
acide ascorbique mg/l	150	216
acide citrique g/l	11,8	10,2
acide malique g/l	3,6	3,4
glucose g/l	21,1	12,0
fructose g/l	21,3	13,0
saccharose g/l	85,0	124,0
Analyses des arômes en surface de pics		
acétaldéhyde	0,88	0,71
acétate de méthyl	3,00	1,19
acétate d'éthyl méthanol	2,8	1,6
éthanol	0,75	0,77
butyrate de méthyl	2,41	1,04
isobutyrate d'éthyl	0,86	2,07
coproate d'éthyl	2,20	-
somme aromatique	12,78	7,39

Deux inconvénients majeurs sont à signaler pour sa transformation industrielle : le faible rendement en jus, l'épluchage plus délicat. Lorsque le fruit est trop mûr les yeux sont quelquefois arrachés au passage du couteau.

Néanmoins, dans le cadre d'une organisation du marché du fruit frais (étalement de la production, triage et calibrage des fruits) une partie de la récolte devra nécessairement être transformée : fruits petits ou déformés, couronne abîmée, taches noires qui apparaissent sur les yeux à certaines époques.

Les cas de fasciation de la couronne très fréquents sur la variété 'Cayenne lisse' sont heureusement inexistantes dans le cas du 'Victoria'.

ZONES DE CULTURE ET TYPES DE PRODUCTION

Chaque cour ou jardin familial à la Réunion sont plantés d'ananas 'Victoria', en association avec des arbres fruitiers divers. Il est cependant difficile de prendre en compte cette production marginale destinée à l'autoconsommation. Les plants font rarement l'objet de soins réguliers.

Les cultures d'ananas proprement dites, ont souvent été installées au-dessus de 400 mètres d'altitude sur des terres agricoles de moindre valeur :

- La Montagne : vieux sols rouges érodés, fortement désaturés et peu favorables à l'enracinement
- Bois de Nèfles - Moufia : sols faiblement désaturés pierreux, à forte pente (quelquefois supérieure à 25 p. cent).
- Petit Tampon et Plaine des Grègues : sols ferrallitiques faiblement désaturés.

La plupart de ces cultures se trouvent actuellement dans des conditions de survie très précaires, en raison de l'absence ou même de l'impossibilité de modernisation des techniques de production. Les plants rarement traités aux hormones florigènes donnent des fruits au moment de Noël et du Nouvel An (époque de surproduction et de concurrence des litchis plus faciles à consommer). Les producteurs commercialisent leurs ananas sur les marchés de Saint-Denis et Saint-Pierre à 0,50 F pièce seulement (cours encore pratiqués durant la campagne de fin 1975) pour être revendus 1 F au détail.

Ces petites productions familiales, ou bien disparaissent progressivement, ou bien arrivent tant bien que mal à subsister grâce à l'apport que procure un champ de canne à sucre voisin, et quelquefois une culture intercalaire (haricots, bananes, papayes : zone de Bois de Nèfles).

Une petite exploitation destinée à la fabrication de jus, à Bérive, est en voie d'abandon. Une autre produisant 'Victoria' et 'Maingard' s'est maintenue dans la région de Saint-Benoît.

En conséquence, la pénurie d'ananas sévit presque toute l'année sur le marché réunionnais en dehors de la période 15 décembre - 15 janvier. La production estimée à 1.000 tonnes il y a dix ans n'était plus que de 400 tonnes en 1975 d'après une récente enquête de la DDA, soit moins de 1 kg d'ananas par habitant et par an.

Cette situation fait monter de façon sensible le cours des fruits hors saison : jusqu'à 6 F pièce.

Trois secteurs, l'un dépendant de l'IRFA, les deux autres conseillés par cet organisme, amorcent une expérience de modernisation de la culture :

CULTURE D'ANANAS 'VICTORIA. DANS LA RÉGION DE BRAS-CANOT (100 mètres d'altitude)



CULTURE D'ANANAS 'VICTORIA' DANS LA RÉGION
DE BOIS DE NEFLES - STE CLOTILDE
(400 mètres d'altitude)

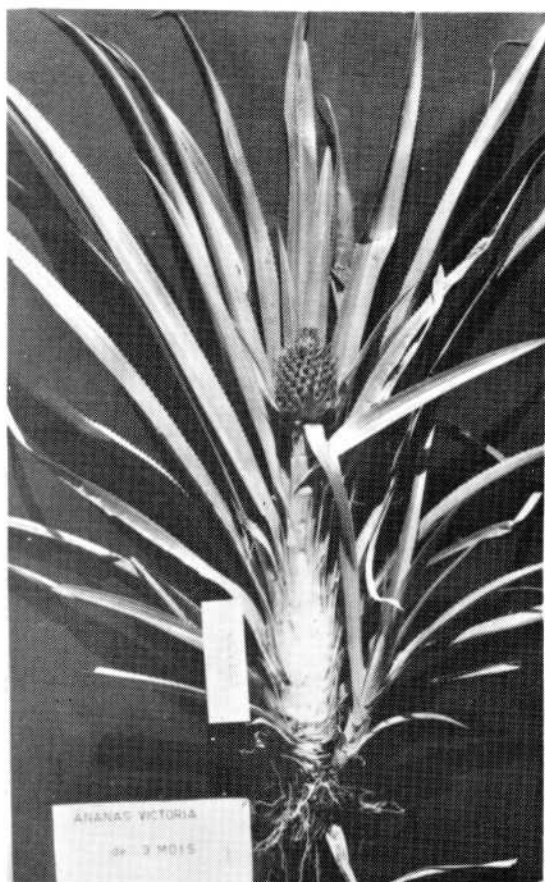
En association avec le bananier



Sur forte pente

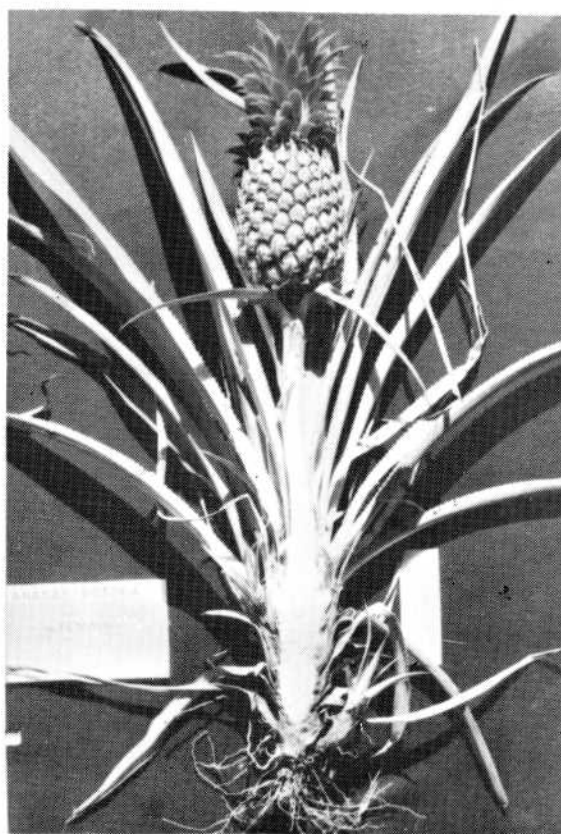
En association avec le haricot



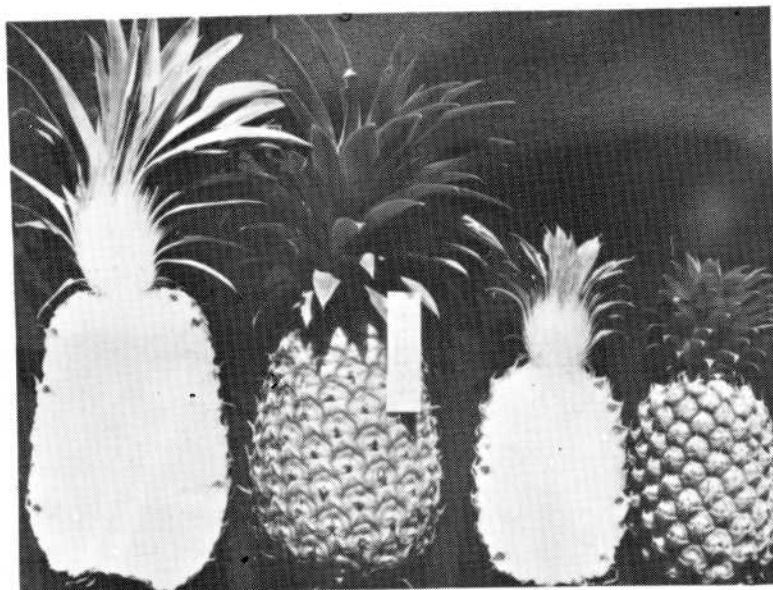


Ananas 'Victoria' au stade floraison

Ananas 'Victoria' au stade récolte.



Plant non oeilétonné.



A gauche : 'Cayenne lisse' de 2,300 kg,
à droite : 'Victoria' de 1,100 kg ou Maingard
(conditions identiques de culture).





Plantation traditionnelle d'ananas de Langevin



Quatre à cinq fruits récoltés sur une même touffe.



Plantation traditionnelle Langevin



Association : agrumes - ananas - grenadille de Langevin

- Bras Canot : zone nord-est au vent près de Saint-Benoît, 100 mètres d'altitude, 3 m de pluviométrie et 2.000 heures d'insolation annuelle, sur andosol vitrique à pH 5,5-6 et faibles teneurs en K₂O et CaO, sans saison sèche marquée. On note souvent l'apparition de taches noires sur les yeux dès le mois de février avec une grave accentuation de mai à septembre.
- Langevin : zone sud-est au vent, 20 à 50 mètres d'altitude, 2 m de pluviométrie annuelle, sur sol andique moyennement saturé favorable à un très bon enracinement. Courte saison sèche d'octobre-novembre. Les taches noires sur les yeux se manifestent de mai à septembre.
- Bras de la Plaine : zone sud, 300 mètres d'altitude et 2.800 heures d'insolation annuelle, sur sols brunifiés à pH légèrement acide et faibles teneurs en K₂O et CaO. Longue saison sèche d'août à décembre. L'apparition de taches noires se situe de juillet à septembre.

Les objectifs poursuivis dans ces nouveaux secteurs sont les suivants :

a) amener le niveau de productivité de la culture du 'Victoria' au voisinage de 50 tonnes de fruits à l'hectare grâce à l'utilisation de façons culturales appropriées telles que :

- fortes densités de plantation (50.000 pieds/ha)
- fumures minérales N-P-K-Ca régulières, soit sous forme liquide (zone sèche) ou solide (zone humide)
- traitements réguliers contre les cochenilles
- oeillement et éclaircissage du plant de première récolte. Replantation après la deuxième récolte
- paillage plastique ou désherbage chimique

b) étaler la production au cours de l'année en respectant un calendrier de plantation et en pratiquant des traitements florigènes à des dates définies

c) pratiquer la culture du 'Victoria' en association temporaire avec des plantations d'arbres fruitiers

d) tester le marché d'exportation sur la métropole en période de surproduction locale et de faible danger d'apparition de taches noires sur les yeux (décembre-janvier).

e) étudier la possibilité d'utiliser la matière verte laissée par la culture pour l'alimentation du bétail.

CARACTÉRISTIQUES ET ÉCOLOGIE DE L'ANANAS 'VICTORIA'

Les plantations traditionnelles de 'Victoria', qui ne sont que sommairement oeillementées et fumées, présentent un port extrêmement touffu (paquets de 10 à 15 touffes par plant) et des feuilles étroites très piquantes. Il n'est pas rare de récolter jusqu'à 10 ananas par touffe. Lorsque la tige est effeuillée au stade de récolte du fruit on trouve un rejet à l'aisselle de chaque feuille, soit un total de 50 environ. Une dizaine d'entre eux ont 20 à 40 cm de long, une vingtaine entre 10 et 20 cm, le restant étant de petite dimension. Les rejets de la base émettent leur propre racine, ce qui explique la résistance de cette variété à l'érosion. L'émission de rejets commence dès le stade de la floraison. La sécheresse et le froid ralentissent le développement des rejets.

Les plus beaux plants de 'Victoria' se rencontrent à faible altitude (moins de 100 mètres) dans la région de Langevin, sur sols installés sur lapillis à horizon humifère brun foncé. On constate un grand développement des racines. La hauteur des plants atteint 1,20 m et même 1,50 m, des fruits dépassant 1,5 kg sont assez souvent récoltés. Il semble que ce soit la zone écologique de prédilection du 'Victoria'. Les feuilles vertes, épaisses, peu piquantes, sont très allongées sans coloration d'anthocyanes. Lorsque la durée d'insolation approche 3.000 heures (Bassin-Martin) les feuilles regardant la face nord sont souvent très chargées d'anthocyanes et prennent une coloration rouge.

Dans l'ensemble le fruit est peu sensible au coup de soleil. Les cas de wilt sont possibles en zone sèche non irriguée.

Du point de vue qualité du fruit on ne peut se baser que sur les analyses effectuées à Bassin Martin, les autres secteurs n'ayant pas fait l'objet de mesures d'acidité et de Brix.

Dans l'ensemble les fruits obtenus dans la région de Bras Canot ont une chair moins colorée, sont plus sujets aux brunissements des yeux, et de saveur moins sucrée. Il sera préférable d'orienter la production de cette zone en décembre-janvier, pour éviter les problèmes de commercialisation dus au brunissement des yeux. Aucun traitement ne s'est avéré jusqu'ici efficace pour venir à bout de cette anomalie. BRUN (1968), lors d'une visite à la Réunion, a pu isoler plusieurs *Fusarium* associés à des *Penicillium*. On sait par ailleurs que l'agent de la pourriture noire *Thielaviopsis paradoxa* est présent à la Réunion.

Il sera donc utile de suivre le développement du brunissement des yeux pour orienter vers la production de contre-saison les zones moins sujettes à cette anomalie : essentiellement les régions moins pluvieuses et plus ensoleillées.

